



Tartelettes brownie

Ingredients

Pâte sucrée au cacao

90g de sucre glace
130g de beurre mou
1 oeuf
240g de farine
30g de poudre d'amande
20g de cacao non sucré

Pate à brownie

85g de beurre demi-sel
155g de chocolat noir
2 oeufs
90g de sucre
60g de farine
des de pépites de chocolat

Pâte sucrée au cacao

- Pour 5 tartelettes -

Dans un grand récipient mélanger bien la farine, la poudre d'amande, le cacao et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. **Ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure**

Filmez la pâte et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte, fonder les moules et faire cuire à blanc pendant environ 6 minutes

Pâte à brownie

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir en morceaux au bain marie

Ajouter le sucre, les oeufs et mélanger

Incorporer la farine

Verser la pâte à brownie sur la pâte au cacao

Parsemer de pépites de chocolat

Enfourner 11 minutes